

# 无公害蔬菜真空预冷机

产品名称	无公害蔬菜真空预冷机
公司名称	深圳市讴科制冷设备有限公司
价格	185000.00/元/台
规格参数	品牌:讴科 型号:AVC-1000 真空槽:7.6m3
公司地址	深圳市光明新区公明镇西田路1号讴科工业园
联系电话	0755-29102262-605 18928220791

## 产品详情

### 果蔬鲜花真空预冷机

随着人们对于新鲜食品的诉求日渐增强，传统的果蔬冷却方法的弊端愈显突出。果蔬采摘后，如何消除田间热，使其中心温度降至接近所需贮藏的温度，并有效抑制呼吸，减缓代谢速度是果蔬保有鲜度的关键一步。然而传统冷却方法都有处理时间长、温度均匀性差、对果蔬有局部损伤、处理量有限等不足之处，因而无法达到快速、均匀降温的保鲜效果。

真空预冷是将果蔬、鲜花等农产品置于常温的真空室里面，利用真空泵将室内的抽真空达到果蔬保鲜温度的水蒸气饱和压力，使农产品表面间隙中的水分蒸发，利用蒸发带走农产品的潜热，迅速降温，再降压，直至农产品达到所需温度。

性能特点：

#### 1.冷却速度快

，一般只需20-30分钟即可达到所需的冷藏低温，而普通冷库则需要10-12小时，甚至更长时间。因而能够在采后第一时间消除蔬菜、水果及食用菌的田间热，这种热对保鲜是致命的；另外在30 ~60 范围内，真菌、细菌和各种微生物活动和繁衍最旺盛，快速的降温能抑制或减缓生鲜果蔬呼吸等生理活动，抑制真菌等微生物繁衍。

#### 2.冷却均匀

，真空预冷可使被保鲜物外表和内核处迅速冷却，从表到里几乎同时达到所需低温，避免了传统冷藏过程中外冷内热，中心温度难以快速下，导致园艺产品呼吸热内聚而鲜度下降等现象。 3.经真空保鲜处理的果蔬表面青滢，可有效地控制湿度，不会出现冷藏中的表面轻度失水现象，且有抑制开花、防止切口变黄、抑制菜体弯曲等独特效果。

4.经保鲜处理的果蔬鲜度、色度和味觉更好，且真空处理干净、卫生，保存时间长，市场销售价格高。

5.雨天采收的果蔬可以迅速处理，避免了果蔬内热现象，还可除去部分表面水分，有利保鲜。

6.在真空状态下可以吸走及杀死大部分细菌，对果蔬及食用菌等可以起到辅助杀菌作用。另外具有薄层干燥效应，可以对果蔬表层的一些小损伤进行“医治”使之愈合不会不断扩大而腐烂。

7.极其适用于保鲜叶菜类、高档蔬菜、特菜、山野菜、食用菌类、高档水果以及超市洁净菜等新鲜果蔬的保鲜处理。能极大地延长果蔬的货架期，经真空预冷的蔬菜可以无需冷藏直接进高档次的超市。

型号参数：

型号	托盘数	处理量(kg)	真空槽尺寸(m)	电源	功率kw
avc-500	1	300-500	1.4*1.4*2.2	220v-660v/3p	31
avc-1000	2	800-1000	2.6*1.4*2.2	220v-660v/3p	39
avc-1500	3	1200-1500	3.9*1.4*2.2	220v-660v/3p	47
avc-2000	4	1500-2000	5.2*1.4*2.2	220v-660v/3p	72
avc-3000	6	2300-3000	6.5*1.4*2.2	220v-660v/3p	98
avc-4000	8	3200-4000	5.3*2.6*2.2	220v-660v/3p	121
avc-5000	10	4200-5000	6.5*2.6*2.2	220v-660v/3p	145
avc-6000	12	5200-6000	7.9*2.6*2.2	220v-660v/3p	166